

Genusstage

REGIONALE PRODUKTE

GUTEN
APPETIT!

Probieren & genussvoll
genießen auf Juist

So., 21. / Mo., 22. April 2024

Diese Restaurants nehmen an den Genusstagen Regionale Produkte teil:

- 1 **Danzer's Feines Achter'n Diek** im Hotel Achterdiek,
Wilhelmstraße 36, 12:30 -13:30 Uhr & ab 18:30 - 19:30 Uhr
- 2 **Forken Hannes**, Gräfin-Theda-Str. 3, nur am Mo., 22. April von 13:00 - 17:00 Uhr

So. 21. April & Mo., 22. April, 12:00 - 14:00 Uhr

Genießen Sie die regionale Deichlambratwurst vom Grill vor dem Nationalpark-Haus

Info-Genuss-Vorträge und Gespräche

21. April, 15:00 - 17:00 Uhr:

Nationalpark-Haus: Nachhaltiger Genuss im Alltag, Referent: Wolfgang Schuy, „Slow Food Ostfriesland“

22. April, 14:00 - 16:00 Uhr: Hotel Achterdiek: Wie kommen die regionalen Produkte ins Hotel,
Referent: Stefan Danzer, Hotel Achterdiek im Anschluss „Slow Food - Ideen und Projekte“,
Referent: Joachim Mittelstaedt, „Slow Food Ostfriesland“.

22. April, 16:00 - 17:30 Uhr: Nationalpark-Haus: „Kulinarische Erlebnisse aus der Biosphärenregion“,
Referentin: Astrid Martin, Nationalparkverwaltung

Infostand des Slow Food Convivium Ostfriesland und der Nationalparkverwaltung

Niedersächsisches Wattenmeer am **Sonntag, 21. und Montag, 22. April von 11:00 - 16:00 Uhr**
im Nationalpark-Haus, Carl-Stegmann-Str.

juist.de

Mehr Infos hier:

  TEILT EURE LIEBE ZUM ESSEN UND GENIESSEN
#GENUSSTAGEJUIST

